

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 21987

2 mei

2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „NOIX DE GRENOBLE”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 130 van 13 april 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 13juni 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 130/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„NOIX DE GRENOBLE”

EU-nr.: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)
Les Colombières
38160 Chatte
FRANCE
Tel. +33 476640664
Fax +33 476640740
E-mail: cing@aoc-noixdegrenoble.com
Het CING is een vereniging in de zin van de wet van 1 juli 1901. Er zijn circa 1000 marktdeelnemers (producenten, expediteurs, verpakkingsbedrijven) bij aangesloten. Zij heeft daarom een legitiem belang bij indiening van de wijzigingsaanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☒ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband



- ☒ Etikettering
- ☒ Overige (nationale eisen, bijwerking van gegevens van controlestructuren, andere redactionele wijzigingen)

4. Aard van de wijziging(en)

- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

Op basis van organoleptisch onderzoek dat sinds 1997 is verricht en werkzaamheden op het gebied van karakterisering aan de universiteit van Suze la Rousse is de organoleptische beschrijving van „Noix de Grenoble" aangevuld met de volgende kenmerken:
- stevig, vlezig uiterlijk van de pit,
- lichte tot lichtbruine kleur van de pit,
- enigszins bittere smaak, met aroma's van vers brood en hazelnoot.

Geografisch gebied

De stappen die in het gebied moeten plaatsvinden, zijn nader omschreven: alle stappen van de productie van de noten tot de verpakking ervan.
Het geografische gebied is uitgebreid met één gemeente in het departement Drôme, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, die grenst aan het gebied en blijkens onderzoek voldoet aan de afbakeningscriteria voor het geografische gebied van de benaming. Wat de criteria voor natuurlijke factoren betreft, gaat het met name om: klimaat met continentale kenmerken, hoogte beneden 600 m, voor de groei van notenbomen geschikte bodem en geografische continuïteit met het gebied; criteria voor menselijke factoren zijn onder meer: aanwezigheid van een omvangrijke, het landschap bepalende notensector, verband met het segment van „Noix de Grenoble" en methoden voor teelt en behandeling na de oogst als die van het geografische gebied.
Het geografische gebied als beschreven in het oorspronkelijke productdossier, omvatte 257 gemeenten. Dat cijfer was niet juist. In de beschrijvingen van de oorsprongsbenaming „Noix de Grenoble" was het geografische gebied aanvankelijk namelijk alleen op basis van kantons gedefinieerd. Kantons zijn echter aan verandering onderhevig, en dus veranderen ook de grenzen ervan. Zo zijn sommige gemeenten die aanvankelijk deel uitmaakten van de onder het geografische gebied vallende kantons, later niet meer meegeteld. Nauwkeurige bestudering van de kantons uit het verleden heeft uitgewezen dat het gebied, dat sinds de eerste inschrijving in 1996 geen verandering meer heeft ondergaan, uit 260 gemeenten (plus bovengenoemde gemeente) bestaat. Deze worden nu allemaal in het productdossier vermeld.
De eerder in de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product" genoemde procedure voor het identificeren van percelen (die sinds 1996 geldt voor de BOB „Noix de Grenoble"), waarbij wordt nagegaan of de gebruikte percelen voldoen aan criteria inzake de ligging ervan, is in dit deel nader beschreven.

Bewijs van oorsprong

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied is de rubriek „Bewijs dat het product afkomstig is uit het geografische gebied" geconsolideerd; ze bevat nu de aangifteverplichtingen en bepalingen over het bijhouden van registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en de follow-up van de productievoorwaarden.
In dit kader is met name voorzien in autorisatie van marktdeelnemers door een officiële, door het INAO goedgekeurde controle-instantie waarmee wordt erkend dat zij kunnen voldoen aan de eisen van het productdossier betreffende de benaming waarvoor zij in aanmerking willen komen. Deze autorisatie en het toezicht op het productdossier van de BOB „Noix de Grenoble" vinden plaats aan de hand van een controleplan dat door de bedoelde controle-instantie wordt opgesteld.
De tekst omtrent de historie is verplaatst naar de rubriek „Verband met de oorsprong" (van het productdossier).

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- **Bestuivingsvariëteiten:**

Om de aanwezigheid van bestuivingsvariëteiten te regelen, wordt bepaald dat de boomgaarden voor maximaal 5% uit bomen van bestuivingsvariëteiten mogen bestaan. De vruchten van deze bomen komen niet voor de oorsprongsbenaming in aanmerking.

– **Beplantingsdichtheid:**
Hier is de tekst aangescherpt: de mogelijkheid van een dichtheid van meer dan honderd bomen per hectare voor jonge bomen (jonger dan twaalf jaar) is geschrapt. Verder is verduidelijkt hoe het minimale oppervlak per boom moet worden berekend: het oppervlak van minimaal 100 m^2 per boom wordt verkregen door de afstand tussen de rijen en de afstand tussen de bomen met elkaar te vermenigvuldigen.

– **Tussenteelten**
Om te waarborgen dat de boomgaarden daadwerkelijk op voor notenbomen geschikte wijze worden beheerd, wordt bepaald dat tussenteelten slechts tot het vijfde jaar na aanplanting (d.w.z. voordat de bomen in productie komen) zijn toegestaan.

– **Bodemgroen**
De aanwezigheid van bodemgroen op het moment waarop de rijpe, afgevallen noten in het najaar worden geoogst, komt de kwaliteit van het eindproduct ten goede (hygiënische kwaliteit, kleur van de pitten). Daarom is een bepaling toegevoegd waarin de aanwezigheid van bodemgroen in geïrrigeerde boomgaarden verplicht wordt gesteld.
„In geïrrigeerde boomgaarden moet vanaf de eerste dag van september van elk jaar, gerekend vanaf het zesde jaar na aanplanting, al dan niet ingezaaid bodemgroen aanwezig zijn. Deze bodemvegetatie mag in het voorjaar worden omgeploegd.”
Deze bepaling geldt uitsluitend voor geïrrigeerde boomgaarden, waar het bodemgroen niet met de bomen om water concurreert. In de droogste sectoren kan geen bodemgroen groeien.

– Snoeien
Tijdens de eerste circa tien levensjaren van de boom wordt de vorm gesnoeid.
Daarna is het snoeien erop gericht de boom elk jaar voldoende kracht te laten behouden en te zorgen voor voldoende licht rond de vruchten, aangezien de bloeiknoppen zich bij traditionele variëteiten aan het uiteinde van de eenjarige twijgen bevinden.
Door regelmatig snoeien worden kleine noten vermeden en blijven de bomen in betere gezondheid. Doel is de boom volledig van niet-productieve takken of delen van takken (zoals waterloten) te ontdoen, om zo de kroon voldoende licht te geven. Het gaat om een niet al te intensieve vorm van snoeien.
De term „uitdunnen”, waarmee wordt gedoeld op een veelal ingrijpende wijze van snoeien waarbij hele takken worden verwijderd of het nodige hout wordt weggekapt, lijkt voor de bedoelde praktijk ongeschikt. „Onderhoudssnoei” of „snoei ter bevordering van de vruchtvorming” zijn passendere termen.
Daarom is de term „uitdunnen” vervangen door de term „onderhoudssnoei”.
„Ten minste om de drie jaar vindt onderhoudssnoei van de notenbomen plaats.”

– **Irrigatie**
Irrigatie zorgt voor een gelijkmatig productieniveau en voor noten waarvan de kwaliteit voldoet aan de eisen van de markt.
Tijdens een teeltseizoen doorlopen de notenbomen diverse ontwikkelingsstadia waarin een vochttekort gevolgen kan hebben voor de oogst van het lopende jaar (zowel wat kwantiteit als wat kwaliteit betreft), de oogst van latere jaren en de levensduur van de boomgaard.
Een vochttekort in juni bv. is van invloed op het formaat van de vruchten en op de vegetatieve groei. Droogte in juli leidt tot slechte knopvorming (oogst van het volgende jaar) en slechte pitvorming (kwaliteit van de oogst van het lopende jaar). Ontoereikende vochttoevoer in augustus en september tot slot tast de kwaliteit van de pit aan en verhindert een goede verhouting van de eenjarige twijgen. Bovendien leidt aanhoudende droogte ertoe dat de meststoffen die nodig zijn voor een goede ontwikkeling van de verschillende organen van de boom, niet optimaal worden benut.
De wijziging heeft dan ook tot doel irrigatie toe te staan en de uiterste datum voor irrigatie te schrappen, omdat irrigatie laat in het seizoen juist voorkomt dat de kwaliteit van de pitten achteruitgaat.
„Irrigatie is tijdens de vegetatieperiode van de boom en tot het moment van de oogst toegestaan om te voorkomen dat de pitten verdorren en een goede eindkwaliteit van de noten te garanderen.”
Irrigatie door verstuiving blijft verboden, vooral omdat ze weinig doeltreffend is en er veel water voor nodig is.

– **Inputs**
Omdat de noten op de grond worden geoogst, wordt het gebruik van niet-agrarische organische stoffen aan regels gebonden. Een bepaling dienaangaande is in het productdossier opgenomen. Wanneer organische stoffen van dit type worden uitgestrooid, moeten ze nauwkeurig worden geanalyseerd en onmiddellijk onder de grond worden gestopt.
Het gebruik van groeiregulatoren blijft verboden. Verder is verduidelijkt dat ook rijpingshulpmiddelen verboden zijn.

– **Oogst**

De voorschriften omtrent het oogsttijdstip, dat zo moet worden gekozen dat de noten optimaal zijn gerijpt, zijn verduidelijkt: „volrijp” betekent dat de noten worden geoogst wanneer de pit stevig is en gemakkelijk kan worden gepeld. Verder moet bij 80% van de noten van de betrokken notenboomgaard het tussenschot in de noot volledig bruin geworden zijn.
Ook is bepaald dat de directeur van het INAO, de bevoegde autoriteit, op voorstel van de groepering en na onderzoek van de rijpheid van de noten de begindatum van de oogst vaststelt.

– **Opbrengst**
Er is een maximum voor de opbrengst per hectare ingevoerd dat wordt berekend aan de hand van het gemiddelde van het bedrijf en dat recht doet aan de mogelijkheden van de traditionele notenteelt ter plaatse. Doel is de controles voor traceerbaarheid en hoeveelheden te vergemakkelijken: „De gemiddelde netto-opbrengst van de boomgaarden van het bedrijf bedraagt ten hoogste 4 ton per hectare in drogenotenequivalent.”

– **Opslag na het oogsten**
Deze stap is nader omschreven vanwege het grote belang ervan voor de eindkwaliteit van de noten.
Het volgende is toegevoegd: „Voor vers geoogste noten die bestemd zijn om te worden gedroogd gaat het drogen zo snel mogelijk en uiterlijk 36 uur na het oogsten van start.”

– **Drogen**
In „Le séchage des noix: guide pratique” (CTIFL, september 1993) wordt aangegeven dat voor de meest kwetsbare notenvariëteiten een maximale drogingstemperatuur van 30 °C geëigend is. De noten kunnen dan snel en doeltreffend worden gedroogd zonder dat de kwaliteit eronder lijdt. Daarom is bepaald dat 30 °C de maximale drogingstemperatuur is.

– **Opslag van de noten**
De volgende bepalingen zijn ingevoerd: „Verse noten worden bij (groot)sorteerders en verpakkers bewaard bij een temperatuur van 1 tot 5 °C en een luchtvochtigheidsgraad van 80 tot 95%.
Gedroogde noten worden vanaf 31 maart van het jaar na het oogstjaar vóór het verpakken bewaard bij een temperatuur van maximaal 8 °C en een luchtvochtigheidsgraad van 60 tot 75%.”
Aldus wordt gewaarborgd dat de noten met behoud van hun organoleptische en bacteriologische eigenschappen worden bewaard.

– **Verpakken**
Om de kenmerken van de noten beter te kunnen behouden, zijn bepalingen omtrent het systeem van sorteren/verpakken, de maximale inhoud en de aard van de recipiënten en de uiterste data voor het verzenden van de noten met de oorsprongsbenaming buiten het geografische gebied ingevoerd.
„Sorteren en verpakken vinden op een en dezelfde locatie in een enkel proces plaats, zonder tussenopslag.” Door deze stappen in één proces te laten plaatsvinden, wordt veelvuldige behandeling van de vruchten en daarmee breuk en opensplijten voorkomen.
„De materialen die voor het verpakken van de noten worden gebruikt zijn nieuw en schoon, en van zodanige kwaliteit dat zij noch uit- noch inwendig tot wijziging van het product kunnen leiden.”
„Gedroogde noten worden verpakt in verpakkingen van ten hoogste 25 kg.
Verse noten worden verpakt in verpakkingen van ten hoogste 10 kg.
Verse noten mogen alleen in luchtdoorlatende zakken en/of in open kistjes worden verpakt.”
„De noten mogen uiterlijk
– voor verse noten, twee maanden na het begin van de oogst, en
– voor gedroogde noten, tot en met 31 december van het jaar na het oogstjaar

als „Noix de Grenoble” op de markt worden gebracht.”
Verder wordt het verbod op verkoop van de noten zonder de oorspronkelijke verpakking bevestigd. Dit verbod geldt al vele jaren in de sector.

– **Kwaliteit van de noten**
Ondanks zorgvuldige sortering en groottesortering kunnen de verpakte partijen niet-conforme vruchten bevatten. Daarom is bepaald dat:
– maximaal 5% van het aantal uit noten in de dop van andere dan de voor de oorsprongsbenaming goedgekeurde variëteiten, en
– maximaal 5% van het aantal uit noten in de dop met een diameter van minder dan 28 mm

mag bestaan, mits het om niet meer dan 7% van het totaal gaat.
Ter waarborging van de kwaliteit van de producten zijn de kwaliteitsniveaus voor categorie I van de VN-ECE-handelsnorm voor walnoten in de dop in het productdossier voor de BOB „Noix de Grenoble” opgenomen.
Verder is een grens voor het totaal aantal gebreken per partij noten vastgesteld om een cumulatieve beoordeling van gebreken te voorkomen.
Partijen gedroogde „Noix de Grenoble” mogen in totaal uit niet meer dan 10% noten met gebreken van de dop of het eetbare deel bestaan (voor verse noten is dit 12%).

– **Motivatie voor het verplicht verpakken in het geografische gebied**
„Noix de Grenoble” is tot op heden altijd in het geografische gebied of de onmiddellijke nabijheid daarvan verpakt. In het productdossier is dit nu geëxpliciteerd: er is een verplichting ingevoerd om de noten in het geografische gebied te verpakken.

De gronden voor het opleggen van deze verplichting worden hieronder uiteengezet.
Voor de eindkwaliteit van het product met de oorsprongsbenaming „Noix de Grenoble" is het van belang het aantal behandelingen dat de noten ondergaan, beperkt te houden. De dop die het eetbare deel van de noot beschermt, kan door schokken of stoten namelijk worden aangetast (opensplijten of breken van de noten wanneer ze in de vultrechters worden gestort).
Problemen in verband met veelvuldige behandeling van de noten vormen een voortdurende bron van zorg voor de marktdeelnemers in de sector. Aangezien mechanisch wordt geoogst, moet het aantal behandelingen na het oogsten zo veel mogelijk worden beperkt om te voorkomen dat de noten breken of opensplijten.
Tijdens productcontroles worden nogal eens gebroken of opengespleten noten in de partijen aangetroffen, ondanks alle voorzorgsmaatregelen die bij de sortering, groottesortering en verpakking worden genomen om vallen van grote hoogte te vermijden.
Om het aantal behandelingen te beperken, vinden het sorteren en verpakken op een en dezelfde locatie in een enkel proces plaats, zonder tussenopslag.
De noten worden in niet al te grote recipiënten (10 kg voor verse noten, 25 kg voor gedroogde noten) verpakt om te voorkomen dat ze stukgaan.
Zouden de noten onverpakt naar een locatie buiten het geografische gebied worden verzonden om later te worden verpakt, dan zouden ze dus extra behandelingen ondergaan en kunnen breken, opensplijten of stukgaan.
Behoud van de fysisch-chemische kenmerken van de noten is een andere reden voor het verpakken in het gebied. Er moet namelijk nauwlettend worden gewaakt over de omstandigheden waaronder het product wordt bewaard.
Wat de verse noot betreft: deze noot bestaat voor ten minste 20% uit water en droogt dus uit. De houdbaarheid is beperkt; de noot mag twee maanden na het begin van de oogst niet meer buiten het geografische gebied worden verzonden. De verse noot mag in geen geval tot gedroogde noot worden verwerkt. De verpakkingsdatum wordt ten behoeve van de consument speciaal op de recipiënt vermeld. Er gelden strenge voorschriften inzake temperatuur en luchtvochtigheid voor de opslag van deze noten bij de betrokken marktdeelnemers: de temperatuur moet tussen 1 en 5 °C liggen en de luchtvochtigheid moet 80 tot 95% bedragen.
Wat de gedroogde noot betreft: deze heeft een vochtgehalte van ten hoogste 12% en kent dus een andere samenstelling. Deze noot heeft echter een hoog gehalte lipiden (vetzuren), namelijk 66%. Slechte bewaring kan ertoe leiden dat deze lipiden gaan oxideren, met ranzigheid tot gevolg. Om die reden moeten sorteerders en verpakkers de gedroogde noten na 31 maart (wanneer de temperatuur weer begint te stijgen) opslaan bij een temperatuur van maximaal 8 °C en een luchtvochtigheidsgraad tussen 60 en 75%. Ook dit product is beperkt houdbaar; gedroogde noten mogen slechts tot en met 31 december na de oogst buiten het gebied worden verzonden.
Deze bewaringscriteria kunnen alleen zorgvuldig worden geverifieerd op basis van een nauwgezette controle van de sorteerders en verpakkers in het geografische gebied. Bovendien kan via controle van partijen verpakte noten worden nagegaan of de voorschriften voor het bewaren van de noten in acht genomen zijn.
Zonder verplichte verpakking in het geografische gebied zouden ook problemen met betrekking tot controle en traceerbaarheid ontstaan.
De noot is namelijk een fungibel product, en een extra risico in dit verband is dat de Franquette, de in het geografische gebied meest geproduceerde variëteit, langwerpig is en daardoor gemakkelijk met noten uit andere geografische gebieden kan worden verward. De knowhow van de plaatselijke marktdeelnemers is van groot belang voor de controle op raszuiverheid ter voorkoming van mengsels. Daar komt bij dat de benaming „Noix de Grenoble", die al sinds 1938 bestaat, grote bekendheid geniet en in het verleden in het buitenland (o.a. in Canada en de VS) ten onrechte is gebruikt. Ruimte bieden om het product buiten het geografische gebied van de BOB „Noix de Grenoble" te verpakken of herverpakken, zou dit soort fraude alleen maar in de hand werken.
Verpakken in het geografische gebied maakt het ook mogelijk de verpakte noten op de productkenmerken te controleren. De recipiënten worden voorzien van vignetten met de aanduiding „Noix de Grenoble" die de groepering ter beschikking stelt aan iedere marktdeelnemer die aan de eisen van het productdossier voldoet. Het aantal afgegeven vignetten wordt bijgehouden, zodat bekend is hoeveel noten als BOB „Noix de Grenoble" op de markt worden gebracht. Dit systeem, dat al sinds 1968 wordt gehanteerd, biedt een extra garantie dat de producten tot het moment van verkoop niet door andere producten zijn vervangen. „Noix de Grenoble" worden namelijk aan de consument verkocht in de verpakking waarin ze oorspronkelijk zijn verpakt.

Etikettering

De etiketvermeldingen zijn verduidelijkt om de consument meer informatie te bieden.
De verplichting om de vermelding „appellation d'origine contrôlée" of „AOC" aan te brengen, is geschrapt.
Wat verse noten betreft, is bepaald dat deze ook „primeurnoten" mogen worden genoemd, zoals overigens gebruikelijk is op de markt voor verse noten.



Het aanbrengen van het BOB-symbool van de Europese Unie is verplicht gesteld.
Conform de sinds 1968 bestaande praktijk wordt een speciaal vignet op het etiket van „Noix de Grenoble” aangebracht.
Deze vignetten worden door de groepering in onbeperkte aantallen ter beschikking gesteld aan iedere marktdeelnemer die werkt volgens het productdossier. Het vignet is helderrood (referentiekleur: pantone 032) en heeft voor alle verpakkingen een diameter van ten minste 3 cm.
Met het oog op een betere voorlichting van de consument moet het etiket bovendien het volgende vermelden:

- gegevens over de verpakker en/of expediteur: naam en adres of identificatiesymbool;
- het oogstjaar;
- de verpakkingsdatum (facultatief voor gedroogde noten, verplicht voor verse noten);
- voor verse noten, ofwel:
  „A consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais” (snel consumeren, bij voorkeur koel bewaren),
  ofwel
  „Conservation très limitée, à entreposer au frais” (zeer beperkt houdbaar, koel bewaren).

Overige

Beschrijving van het product:
Enkele vermeldingen ter nadere omschrijving van het product die eerder voorkwamen in de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”, zijn naar dit deel verplaatst:

- de namen van de gebruikte inheemse plaatselijke variëteiten (Franquette, Mayette en Parisienne) zijn toegevoegd;
- de categorieën „gedroogde noot” en „verse noot” worden vermeld, samen met het respectieve vochtgehalte (minimaal 20% voor verse noten, maximaal 12% voor gedroogde noten).

Werkwijze voor het verkrijgen van het product: variëteiten en boomgaarden:
Aangezien het voorschrift dat de vruchten afkomstig moeten zijn van geïdentificeerde boomgaarden in het geografische gebied, al in de rubriek inzake het geografische gebied wordt vermeld, is deze bepaling hier geschrapt.
Verband met het geografische gebied:
Deze rubriek is opgesplitst in drie delen en verduidelijkt.
Verwijzingen naar de controlestructuur:
In plaats van de gegevens van de controlestructuur zijn de gegevens van de bevoegde controle-instantie opgenomen, om te voorkomen dat bij een verandering van controle-orgaan het productdossier moet worden gewijzigd.
Nationale eisen:
In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied wordt de rubriek „Nationale eisen” gepresenteerd in de vorm van een tabel met de belangrijkste te controleren punten plus de bijbehorende referentiewaarden en beoordelingsmethode.

ENIG DOCUMENT

„NOIX DE GRENOBLE”

EU-nr.: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

„Noix de Grenoble”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De noten die in aanmerking komen voor de benaming „Noix de Grenoble”, zijn noten in de dop van een of meer van de variëteiten Franquette, Parisienne en Mayette. Ze worden vers of gedroogd aangeboden.
De verse noten zijn vruchten met een minimumdiameter van 28 mm. De stevige, vlezige pit is lichtkleurig tot lichtbruin, kan gemakkelijk worden gepeld en heeft een natuurlijk vochtgehalte van ten minste 20%.
De gedroogde noten hebben eveneens een minimumdiameter van 28 mm en een stevige, vlezige pit, lichtkleurig tot lichtbruin, die gemakkelijk kan worden gepeld. De gedroogde noot heeft een natuurlijk vochtgehalte van ten hoogste 12%.
De verse en de gedroogde noten hebben een ietwat bittere smaak, met aroma's van vers brood en hazelnoot.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Er wordt uitsluitend gebruikgemaakt van rijpe noten van de variëteiten Franquette, Parisienne en Mayette.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Elke handeling vanaf de oogst van de noten tot de definitieve sortering en groottesortering vindt plaats in het geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De noten moeten in het geografische gebied worden verpakt om de hieronder vermelde redenen.
Voor het behoud van de eindkwaliteit van producten met de oorsprongsbenaming „Noix de Grenoble” moeten de noten zo min mogelijk behandelingen ondergaan, omdat de dop die het eetbare deel van de noot beschermt door schokken of stoten kan worden aangetast (gebroken of opengespleten noten).
De marktdeelnemers in de sector beperken het aantal behandelingen na de oogst daarom zo veel als mogelijk is. Sorteren en verpakken vinden dan ook op een en dezelfde locatie in een enkel proces plaats, zonder tussenopslag.
De noten worden in niet al te grote recipiënten (10 kg voor verse noten, 25 kg voor gedroogde noten) verpakt om te voorkomen dat ze stukgaan.
Zouden de noten onverpakt worden verzonden, dan zouden ze dus extra behandelingen ondergaan en kunnen breken, opensplijten of stukgaan.
Behoud van de fysisch-chemische kenmerken van de noten is een andere reden voor het verpakken in het gebied:

– De verse noot bestaat voor ten minste 20% uit water en droogt dus uit. De houdbaarheid ervan is beperkt; de noot mag tot uiterlijk twee maanden na het begin van de oogst buiten het geografische gebied worden verzonden. Er gelden strenge voorschriften inzake temperatuur en luchtvochtigheid voor de opslag van deze noten bij de (groot)sorteerders en verpakkers.
– De gedroogde noot is rijk aan lipiden (vetzuurgehalte 66%). Slechte bewaring kan ertoe leiden dat deze lipiden gaan oxideren. Er gelden voorschriften inzake temperatuur en luchtvochtigheid voor de opslag van deze noten na 31 maart bij de sorteerders en verpakkers. Gedroogde noten mogen slechts tot 31 december na de oogst buiten het gebied worden verzonden.

Deze bewaringscriteria kunnen alleen nauwkeurig worden geverifieerd op basis van een strikte controle van zowel de sorteerders als de verpakkers in het geografische gebied en van de verpakte noten.
Zonder verplichte verpakking in het geografische gebied zouden ook problemen met betrekking tot controle en traceerbaarheid ontstaan.
De noot is namelijk een fungibel product. De knowhow van de plaatselijke marktdeelnemers is van groot belang voor de controle op raszuiverheid. Bovendien geniet de benaming „Noix de Grenoble”, die al sinds 1938 bestaat, grote bekendheid en is ze in het verleden in het buitenland (o.a. in Canada en de VS) ten onrechte gebruikt. Ruimte bieden om het product buiten het geografische gebied van de BOB „Noix de Grenoble” te verpakken of herverpakken, zou dit soort fraude alleen maar in de hand werken.
Verpakken in het geografische gebied maakt het ook mogelijk de verpakte noten op de productkenmerken te controleren. De recipiënten worden voorzien van vignetten met de aanduiding „Noix de Grenoble”, waarvan de afgifte door de groepering wordt bijgehouden. Zo is altijd bekend hoeveel noten op de markt worden gebracht. Dit systeem, dat al sinds 1968 wordt gehanteerd, biedt een extra garantie dat de producten tot het moment van verkoop niet door andere producten zijn vervangen.



„Noix de Grenoble” worden namelijk aan de consument verkocht in de verpakking waarin ze oorspronkelijk zijn verpakt.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Naast de verplichte vermeldingen als voorgeschreven in de regelgeving moeten op de etiketten aan één zijde van de verpakkingseenheid in goed leesbare en zichtbare letters in onuitwisbare inkt de volgende vermeldingen zijn aangebracht:
- de naam „Noix de Grenoble”;
- daarnaast het BOB-symbool van de Europese Unie;
- eventueel de vermelding „verse noten” of „primeurnoten” op verpakkingen met verse noten, of „gedroogde noten”;
- de aanduiding „appellation d’origine protégée” (beschermde oorsprongsbenaming), voluit; deze vermelding is facultatief en wordt direct na of dicht bij de benaming aangebracht;
- voor alle vermeldingen geldt dat ze moeten worden afgedrukt in letters waarvan de afmetingen (hoogte en breedte) niet groter zijn dan die van de vermelding van de beschermde oorsprongsbenaming „Noix de Grenoble”;
- het van een volgnummer of contractnummer voorziene vignet van het Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble, helderrood (referentiekleur: pantone 032) en met een minimumdiameter van 3 cm voor alle verpakkingen;
- gegevens over de verpakker en/of expediteur: naam en adres of identificatiesymbool;
- het oogstjaar;
  - voor de verse noot:
  - de verpakkingsdatum;
  - een van de volgende vermeldingen:
    „A consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais” (snel consumeren, bij voorkeur koel bewaren),
    of
    „Conservation très limitée, à entreposer au frais” (zeer beperkt houdbaar, koel bewaren).

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Elke handeling vanaf de oogst van de noten tot de verpakking vindt plaats in het geografische gebied, dat zich beperkt tot het natuurlijke landbouwgebied van Grésivaudan, Chambarans en Bièvre.
Het geografische gebied omvat in totaal 261 gemeenten, waarvan er 184 in Isère, 48 in Drôme en 29 in Savoie gelegen zijn.
Departement Drôme:
Alle gemeenten van de kantons Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, kantons 1 en 2 van Romans-sur-Isère en Saint-Jean-en-Royans.
Kanton Le Grand-Serre: gemeenten (Le) Grand-Serre, Montrigaud.
Kanton Saint-Donat-sur-l’Herbasse: gemeente Saint-Donat-sur-l’Herbasse.
Departement Isère:
Alle gemeenten van de volgende kantons: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.
Kanton La Côte-Saint-André: de gemeenten Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu.
Kanton Le Grand-Lemps: de gemeenten Apprieu, Bévenais, Colombe en (Le) Grand-Lemps.
Kanton Villard-de-Lans: de gemeenten Engins en Saint-Nizier-du-Moucherotte.
Departement Savoie:
Alle gemeenten van de kantons Montmélian en (La) Rochette.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren:

Het geografische gebied beperkt zich tot het natuurlijke landbouwgebied van Grésivaudan, Chambarans en Bièvre in het dal van de Isère, dat dankzij zijn specifieke kenmerken uitermate geschikt is voor de productie van kwaliteitsnoten.

De gemiddelde jaartemperatuur van 10,5 °C op 300 m hoogte is ideaal voor een volledige, evenwichtige vegetatieve cyclus van de notenbomen.



De gemiddelde jaarlijkse neerslag van 800 tot 1.100 mm zorgt voor een toereikende watertoevoer en luchtvochtigheidsgraad zonder dat de bodem verzadigd raakt of grote mistvorming optreedt.

De koude in de winter (65 vorstdagen gemiddeld in het westen van het gebied, 100 in het oosten) staat garant voor een perfecte vernalisatie van de bomen, een noodzaak voor gelijkmatige bloei in het voorjaar.

In de winter valt de minste neerslag. Daardoor is de bodem in het voorjaar niet zodanig verzadigd met vocht dat de bomen niet goed opnieuw zouden kunnen gaan groeien.

De forse jaarlijkse temperatuurgang (19-20 °C), een kenmerk van continentale invloeden, bevordert gelijkmatige reproductiefasen.

Vanaf augustus daalt de temperatuur in twee maanden met 10 °C. Zo kunnen de vruchten zeer gelijkmatig rijpen, zonder door te groeien, hetgeen uiterst nadelig zou zijn voor de kwaliteit van de vruchten en de weerstand van de jonge twijgen.

Door de snelle daling van de temperatuur in relatie tot de fotoperiode en de toename van de luchtvochtigheid barsten de doppen zeer snel en komen de vruchten overal op hetzelfde moment los van de bomen. De synchroniciteit die de reproductiecyclus kenmerkt, is dus ook in de allerlaatste fase nog aanwezig.

De meeste neerslag valt in de herfst, met de gemiddeld grootste neerslaghoeveelheden in oktober.

Menselijke factoren:

Al zeer lang worden overal in het dal van de Isère noten geteeld. In de archieven van Grenoble van eind 11e eeuw wordt gesproken over belastingen die in „sétiers de noix”, bepaalde hoeveelheden noten, werden betaald, en in de rekeningen van de kasteelheren over de 14e en 15e eeuw wordt eveneens melding gemaakt van deze productie.

De productie van voor de verkoop bestemde noten van homogene kwaliteit heeft een hoge vlucht kunnen nemen dankzij het vakmanschap inzake enten dat zich vanaf het einde van de 18e eeuw heeft ontwikkeld. Het plaatselijke landschap wordt gedomineerd door notenboomgaarden en traditionele droogkamers.

Dankzij de ontwikkeling van deze productie, die samenviel met die van de middelen van vervoer, kon niet alleen de Franse maar ook de Engelse en Amerikaanse markt worden veroverd. Voor 1900 al hadden de notenproducenten in het dorp Rivière zich aaneengesloten om samen noten naar de VS te exporteren.

Doel van de organisatie van het beroep was ook een hoogwaardig product te promoten en op te komen tegen misbruik van de naam „Noix de Grenoble”. Toch zag de Fédération des Syndicats de Producteurs de „Noix de Grenoble” pas in 1927 het licht en werd pas in 1938 de gegarandeerde herkomstbenaming (AOC) „Noix de Grenoble” erkend (bij decreet van 17 juni 1938).

Een andere factor die tot de ontwikkeling van de notensector heeft bijgedragen, is de aanwezigheid vanaf het begin van de twintigste eeuw van in de notenteelt gespecialiseerde plaatselijke boomkwekers in Vinay, Vif, Saint-Marcelin en later, rond 1960, ook in de gemeente Chatte. Het tamelijk homogene karakter van de notenboomgaarden voor „Noix de Grenoble” laat zich deels verklaren door het feit dat deze knowhow van boomkwekers zich heeft bestendigd. De constante reproductiviteit van verkregen specimina en de daaruit voortvloeiende gelijkmatige kwaliteit van de noten dragen bij tot de faam die het dal van de Isère voor deze productie geniet. Van belang is ook dat in het geografische gebied verschillende specifieke werktuigen voor het oogsten en drogen van noten zijn ontwikkeld.

Behalve het enten is ook het selecteren van inheemse variëteiten die aan de natuurlijke omstandigheden van het dal van de Isère zijn aangepast, een cruciaal aspect van de plaatselijke gebruiken. De drie inheemse variëteiten die ten grondslag liggen aan de erkenning als „appellation d'origine contrôlée” in 1938, zijn Franquette, Parisienne en Mayette.

De bomen worden gekweekt in boomgaarden met beperkte dichtheid: voor elke boom is ten minste 100 m^2 beschikbaar. Bij aanplanting wordt de vorm gesnoeid. Daarna is om de twee of drie jaar snoeien afdoende. Doel is zo veel mogelijk licht in het takwerk te laten binnendringen.

De noten worden geoogst wanneer ze volrijp zijn, d.w.z. wanneer het tussenschot volledig bruin is. Ze



worden snel gesorteerd, gewassen en gedroogd: het drogen begint uiterlijk 36 uur na het oogsten.

Het drogen van de noten vindt doorgaans plaats door matig warme lucht (niet warmer dan 30 °C) door de notenmassa te geleiden of, bij kleine producenten, op natuurlijke wijze op droogbedden.

Zodra de noten gedroogd zijn, worden ze naar grootte gesorteerd. Door de sorteermachines in te stellen op de kenmerken van de voor de benaming gebruikte variëteiten (min of meer langwerpige vorm) kunnen noten met een diameter van meer dan 28 mm worden geselecteerd.

Aan de hand van een finale sortering worden partijen verkregen met minder dan 10% vruchten met gebreken van de dop of de pit (12% voor verse noten). Meteen daarna worden de noten verpakt in niet al te grote recipiënten waarin ze ook aan de consument worden aangeboden, zodat zeker is dat ze gaaf zijn.

Specificiteit van het product

„Noix de Grenoble” hebben een diameter van ten minste 28 mm en worden in de dop aangeboden, vers of gedroogd. De dop is schoon en gezond en vertoont geen gebreken die het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid of de presentatie van het product zouden kunnen schaden.

De pit is stevig en vlezig en heeft een heldere tot lichtbruine kleur.

De verse en de gedroogde noten hebben een ietwat bittere smaak, met aroma’s van vers brood en hazelnoot.

Causaal verband

Doordat voor de aanleg van de notenboomgaarden werd gekozen voor het dal van de Isère, met zijn relatief vochtige en winderige klimaat, kon aan de belangrijkste omgevingsvoorwaarden voor de notenteelt worden voldaan en heeft deze teelt in het gebied een hoge vlucht kunnen nemen.
Dankzij de selectie door de telers van de meest geschikte terreinen en een regelmatige watertoevoer is een gelijkmatige productie van vlezige kwaliteitsnoten mogelijk.
De sterke daling van de temperatuur vanaf eind augustus bevordert een trage, gelijkmatige rijping van de vrucht.
De grote neerslaghoeveelheden in de herfst in het dal van de Isère maken het oogsten er niet gemakkelijker op, maar garanderen wel de verfijnde smaak van „Noix de Grenoble”. De pit verliest zijn vocht namelijk langzaam, regelmatig en gelijkmatig. Dat komt zowel door de dikte van de dop als door de hoge luchtvochtigheidsgraad. Dit trage, gelijkmatige proces voorkomt denaturatie van de voedselreserves van de vrucht en met name het ranzig worden van de lipiden.
Het gebruik van inheemse plaatselijke variëteiten (Franquette, Mayette et Parisienne) in een streek die bij uitstek geschikt is voor de teelt ervan, bevordert de productie van vruchten met een rijk aroma.
De teeltprakijken, die waarborgen dat voldoende zonlicht in het gebladerte van de bomen doordringt, dragen bij tot een optimale rijping van de vruchten.
De vruchten kunnen eind september dan ook volrijp worden geoogst. Het begin van de oogst wordt jaarlijks voor alle telers vastgesteld op basis van onderzoek van de rijpheid van noten uit verschillende sectoren (hoogte, bodem e.d.).
Kort na de oogst worden de rijpe noten bij matige temperatuur gedroogd en vervolgens gesorteerd en gewassen. Zo worden gezonde, schone noten verkregen met pitten die een heldere tot lichtbruine kleur hebben, de garantie voor een uitstekende kwaliteit.
Dankzij de zorg die vervolgens wordt besteed aan sortering, groottesortering en verpakking, blijven de specifieke kenmerken van „Noix de Grenoble” behouden.
De natuurlijke kenmerken van het geografische gebied en de knowhow van de producenten en expediteurs staan aan de basis van de internationale reputatie die de noten genieten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCNoixDeGrenoble2015.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.